



Heißluftöfen & Snackgeräte Elektro-Fritteuse

Artikel-Nr. 244022 (BFSNK1)

Handbuch



cookmax ist eine Marke der PENTAGAST eG

Philipp-Reis-Straße 9– D-36093 Künzell

Tel: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 – 0 / Fax: +49 (0) 66 1 / 93 48 3 - 25

[info\(at\)pentagast.de](mailto:info(at)pentagast.de) www.pentagast.de

Bedienungsanleitung Elektro-Friteuse Snack



244022, 244023, 244024

Inhaltsverzeichnis	Seite
1 <u>Allgemeines</u>	3
1.1 <u>Anwendung</u>	3
2 <u>Produktbeschreibung</u>	3
2.1 <u>Produkte</u>	3
2.2 <u>Technische Daten</u>	3
2.2.1. <u>Bedienung und Kontrolle</u>	3
2.2.2. <u>Technische Gerätedaten</u>	3
2.2.3. <u>Funktionsbedingungen</u>	3
3 <u>Installation</u>	
3.1 <u>Elektrische Daten der Geräte</u>	4
3.1.1. <u>Geräte nach Leistung (3,2 kW)</u>	4
3.1.2. <u>Geräte nach Leistung (6,0, 8,0 kW)</u>	4
3.2 <u>Installationsvoraussetzungen</u>	4
3.3 <u>Installationsvorschriften</u>	4
4 <u>Inbetriebnahme</u>	5
4.1 <u>Montage</u>	5
5 <u>Funktionstest</u>	6
6 <u>Bedienung</u>	6
6.1 <u>Kochprozess</u>	6
7 <u>Sicherheitsvorschriften</u>	7
7.1 <u>Beschreibung von Gefahren-Symbolen</u>	7
7.2 <u>Gefahren bei Nichtbeachten von Sicherheits-Vorschriften</u>	7
7.3 <u>Sichere Anwendung</u>	7
7.4 <u>Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal</u>	8
7.5 <u>Unsachgemäße Bedienung</u>	8
7.6 <u>Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen</u>	8
8 <u>Außerbetriebnahme</u>	8
9 <u>Fehlerfindung / Fehlerbehebung</u>	9-10
10 <u>Reinigung</u>	11
10.1 <u>Austausch des Frittierfettes bzw. Öls</u>	12
10.2 <u>Reinigung der Friteuse</u>	12
11 <u>Unterhalt</u>	12
12 <u>Entsorgung</u>	13
13 <u>Schaltplan</u>	14-17
14 <u>Ersatzteilliste</u>	18-

1. Allgemeines

Diese Bedienungsanleitung beinhaltet grundlegende Informationen, die bei der Montage, Anwendung und Unterhalt beachtet werden müssen. Sie muss vor der Installation und Inbetriebnahme vollständig durch den Monteur und das Bedienpersonal gelesen werden, und immer zum Nachschlagen in der Nähe des Gerätes aufliegen.

1.1 Anwendung

Die Friteusen werden zum Zubereiten von Mahlzeiten eingesetzt.

2 Produktbeschreibung

2.1 Produkte

Modelle

244022, 244023, 244024

- Kompakte Modulbauweise
- Einfache Montage
- Servicefreundlich
- Einfache Bedienung mittels Drehknopf
- Kompakte Aussenmasse
- Geringes Gewicht

2.2 Technische Daten

2.2.1 Bedienung und Kontrolle

Lampe	„Betrieb“	grün
Lampe	„Heizung an“	gelb

Dimensionen	Außenmaße B x T x H	Inhalt	min/max
244022, 244023	270 x 470 x 270mm	1 x 7 Liter	
244024	600 x 470 x 270mm	2 x 7 Liter	

2.2.2 Technische Gerätedaten

Geräte	Spannung	Leistung	Gewicht
244022, 244023	3 x 400 V	3,2/ 6,0 kW	14,0/14,0 kg
244024	3 x 400 V	12,0 kW	27,0 kg

2.2.3 Funktionsbedingungen

- | | |
|--|------------|
| - max. Toleranz der Netzspannung Nominalspannung | +5%/-10% |
| - Frequenz | 50 / 60 Hz |
| - Schutzklasse | IP 43 |

3 Installation

3.1 Elektrische Daten der Geräte

3.1.1. Geräte nach Leistung (3,2 kW)

Friteuse 1-phasig (Spannung 230 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau		-
PE	Gelb/Grün		

3.1.2. Geräte nach Leistung (6,0, 8,0 kW)

Friteuse 3-phasig (Spannung 400 Volt +5% / -10%)

<u>Anschluss</u>	<u>Farbe</u>	<u>Frequenz</u>	<u>Sicherung</u>
Phase	Schwarz, Braun, Grau oder 1, 2, 3	50 Hz / 60 Hz	-
N	Blau oder 4		-
PE	Gelb/Grün		

Installations-Umgebung

- **max. Umgebungstemperatur**

Lagerung > -20°C bis +70°C in Funktion > +5°C bis +35°C

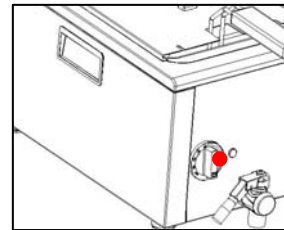
- **max. relative Luftfeuchtigkeit**

Lagerung > 10% bis 90% in Funktion > 30% bis 90%

3.2 Installationsvoraussetzungen

Das Gerät muss auf einer geraden Fläche platziert werden. Die Abstellfläche muss mindestens 40 kg Gewicht zulassen. Die Netztrennvorrichtung muss leicht zugänglich sein.

Das Sicherheitsthermostat ist zugänglich hinter den Knebel eingebaut (Siehe rote Markierung).



3.3 Installationsvorschriften

Die folgenden Punkte gilt es zu beachten:

- Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung der Hauptzuleitung mit derjenigen des Typenschildes übereinstimmt.
- Die elektrischen Installationen müssen den lokalen Gebäudeinstallations-Vorschriften entsprechen. Die gültigen nationalen Vorschriften der Elektrizitäts-Behörden müssen befolgt werden.
- Das Gerät ist mit einem Netzkabel ausgestattet, dieses kann mit dem notwendigen Stecker an eine Steckdose angeschlossen werden.
- Falls Fehlstromschutzschalter verwendet werden, müssen diese für einen Fehlerstrom von mindestens 30mA ausgelegt sein.
- Das Bedienpersonal muss dafür sorgen, dass alle Installations-, Unterhalts- und Inspektionsarbeiten, durch zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.
- Potenzialausgleich. Das Gerät ist in ein Potenzialausgleichssystem einzubeziehen. Hierzu befindet sich die Anschlussschraube auf der Rückseite des Gerätes.

Zum elektrischen Anschluß des Gerätes sind die Gesetzlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu beachten!

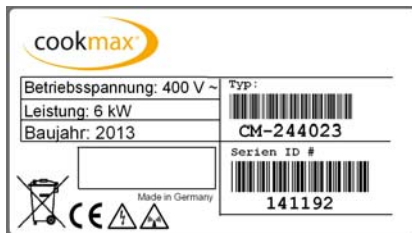
Achtung
Die elektrischen Anschlüsse
müssen durch eine Fachperson
ausgeführt werden.

4 Inbetriebnahme

4.1 Montage

Die Geräte sind mit einem Netzkabel ausgerüstet. Sie müssen mit einer Wandsteckdose verbunden werden. Wenn noch kein Stecker am Kabel installiert ist, führen Sie die Anschlüsse gemäss Punkt 3 aus. Die elektrischen Installationen müssen durch zugelassene Installationsunternehmen unter Einhaltung der spezifischen nationalen und lokalen Vorschriften ausgeführt werden. Die Installationsunternehmen sind verantwortlich für die korrekte Auslegung sowie Installation in Übereinstimmung mit den Sicherheitsvorschriften. Die Warn- und Typenschilder müssen strikt befolgt werden.

Prüfen Sie und stellen Sie sicher, dass die Spannung des Netzstroms und des Gerätes (gemäss Typenschild) übereinstimmen.



Bei Aufstellung dieses Gerätes in unmittelbarer Nähe einer Wand , von Trennwänden, Küchenmöbeln, dekorativen Verkleidungen usw. wird empfohlen, dass diese aus nicht brennbarem Material gefertigt sind; anderenfalls müssen sie mit geeigneten nichtbrennbaren, wärmeisolierenden Material verkleidet sein, und die Brandschutz-Vorschriften müssen sorgfältigst beachtet werden!

Drehen Sie den Hauptschalter auf die AUS-Position (0) bevor Sie das Gerät an das Stromnetz anschließen.

Die Voraussetzungen gem. Position 3.2 „Installations-Vorraussetzungen“ müssen eingehalten werden.

Hauptschalter Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Hauptschalter Position EIN:

`I` zeigt zur Markierung (o)



Gerät ein. Vor dem Durchführen des Funktionstests muss der Anwender wissen, wie die Geräte zu bedienen sind.

Entfernen Sie alle Gegenstände aus der Heizzone. Stellen Sie die Inbetriebnahme sofort ein, sollte das Gerät einen Defekt haben. Schalten Sie das Gerät sofort ab und ziehen Sie den Netzstecker heraus.

Temperatur Regelung der Heizung mittels Thermostats

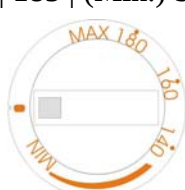
Position AUS:

`0` zeigt zur Markierung (o)



Position EIN:

Jede Position, welche zur Markierung (o) zeigt.
| 185 | (Min.) bis | Max



5 Funktionstest

Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden!

Nach dem Einschalten des Drehknopfes erhitzt sich die Heizung. Die Aufheizung kann zwischen 100° und 195° Celsius mittels diesem eingestellt werden. Nachdem Erreichen der eingestellten Höhe schaltet das eingebaute Thermostat ab.

Achtung

Die Heizung wird stark erhitzt. Um Verletzungen zu vermeiden, berühren Sie die Heizzone nicht.

- hängen sie den Korb in die dafür vorgesehene/n Halterung/en ein.
- Drehen Sie den Hauptschalter auf `EIN` Betriebsanzeigelampe (grün) leuchtet.
- Drehen Sie das Thermostat Drehknopf auf `EIN` (eine Position zwischen 100° und 185°C | Max.). Die Heizanzeigelampe (gelb) leuchtet, das Fett/Öl wird erhitzt.
- Drehen Sie den Thermostat auf die 0-Position. Der Heizprozess wird gestoppt und die Heizanzeigelampe schaltet aus.

6 Bedienung

6.1 Kochprozess

Ausreichende Fettmenge einfüllen (**siehe Bild**). An der Seitenwand Links des Frittierfettbehälters sind eine



Minimum- und Maximum-Markierung zur Füllstandskontrolle angebracht. Diese beim Befüllen nicht unter- bzw. Überschreiten. Beim Frittieren darf der Fettspiegel die Minimum Markierung nicht unterschreiten, dies kann zur Entzündung des Fettes bzw. Öles kommen. Wählen sie die gewünschte Temperatur am Drehregler. Das Gerät ist betriebsbereit nach Erreichen der Temperatur. Diese wird nach Erreichen der eingestellten Temperatur durch Erlöschen der Lampe (gelb) angezeigt. Die leuchtende grüne Betriebsanzeigeleuchte zeigt den Betrieb des Gerätes an. Durch die leuchtende Lampe (gelb) wird der Betrieb der Heizung angezeigt (Achtung Verbrennungsgefahr!).

grüne Lampe Gerät in „Betrieb“

gelbe Lampe Heizung an

Position 100

> minimale Leistung

Position 185 °C | Max

> maximale Leistung

7 [Sicherheitsvorschriften](#)

7.1 [Beschreibung von Gefahren-Symbolen](#)

Generelles Gefahrensymbol Nichtbefolgen der Sicherheitsvorschriften Bedeutet Gefahr (Verletzungen)



Dieses Symbol warnt vor
gefährliche Spannung.
(Bildzeichen 5036 der IEC 60417-1)



Direkt am Gerät angebrachte Gefahrensymbole müssen unbedingt befolgt werden und die Lesbarkeit jederzeit sichergestellt werden.



7.2 [Gefahren bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften](#)

Das Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften kann zu Gefahr für Personen, Umgebung und für das Gerät selbst führen. Bei Nichtbeachten der Sicherheits-Vorschriften besteht kein Recht auf jegliche Schadensersatzforderungen.

Im Detail kann das Nichtbeachten zu folgenden Risiken führen

(Beispiele):

- Gefahr für Personen durch elektrische Ursachen
- Gefahr für Personen durch heißes Fett

7.3 [Sichere Anwendung](#)

Die Sicherheits-Vorschriften dieser Bedienungsanleitung, die bestehenden nationalen Vorschriften für Elektrizität zur Verhinderung von Unfällen sowie jegliche betriebsinterne Arbeits-, Anwendungs- und Sicherheits-Vorschriften müssen befolgt werden.

7.4 Sicherheitsvorschriften für das Bedienpersonal

- Die Friteuse darf unter keinen Umständen ohne Fett oder Öl in Betrieb gesetzt werden. Sollte dies trotzdem einmal vorkommen, schaltet der Sicherheitsthermostat nach kurzer Zeit das Gerät ab.
- Durch die Eingabe von zu grossen Mengen und zu nassem Frittiertgut wird das Aufschäumen des Öls verstärkt.
- **Öl- / oder Fettbrand nie mit Wasser bekämpfen (Explosionsgefahr)!**
- Bei Fett- oder Ölbrand ist der Gerätedeckel zur Brandbekämpfung zu verwenden. Gerätedeckel auf das Gefäß legen, Gerät ausschalten, Stecker herausziehen. Aus diesem Grund müssen geeignete Einrichtungen vorhanden sein: z.B. Löschdecken bzw. geeignete Feuerlöscher zur Löschung von brennendem Fett.
- Das Gerät niemals unbeaufsichtigt in Betrieb lassen. Somit wird ein unbeaufsichtigtes Aufheizen vermieden, d.h. eine Person, die das Gerät benutzen will, muss den Heizprozess durch einschalten und drehen des Thermostats starten.
- Benutzen Sie die Friteuse nicht als Ablage!
- Legen Sie kein Papier, Karton, Stoff etc. auf die Friteuse.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das Gerät und das Überlaufen von Fett oder Öl. Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl.
- Vermeiden Sie das Eintreten von Flüssigkeiten in das heiße Fett bzw. Öl. Brandgefahr!
- Altes, verschmutztes Öl (verunreinigt mit Kochgut) ist leichter entzündbar.
- Zum Auswechseln des Öles dieses auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

7.5 Unsachgemäße Bedienung

Die Funktionstüchtigkeit des Gerätes kann nur bei richtiger Anwendung gewährleistet werden. Die Grenzwerte gemäss den technischen Daten dürfen unter keinen Umständen über- oder unterschritten werden.

7.6 Änderungen / Gebrauch von Ersatzteilen

Kontaktieren Sie den Hersteller, wenn Sie Änderungen am Gerät beabsichtigen. Um die Sicherheit zu gewährleisten, verwenden Sie nur Original-Ersatzteile und Zubehörteile, welche durch den Hersteller bewilligt sind. Bei Verwenden von nicht originalen Komponenten erlischt jegliche Haftung für Folgekosten.

8 Außerbetriebnahme

Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie sicher, dass der Drehknopf nicht unbeaufsichtigt eingeschaltet wird. Wenn Sie das Gerät für längere Zeit nicht einsetzen (mehrere Tage), ziehen Sie den Netzstecker heraus. Stellen Sie sicher, dass keine Flüssigkeit in das Gerät gelangen kann und reinigen Sie das Gerät nicht mit Flüssigkeit.

Achtung

Gerät nicht öffnen!

Gefährliche Spannung!

Bei allen Störungen des Gerätes, die nicht auf äußere Einflüsse oder Verschmutzungen zurückzuführen sind, darf nur zugelassenes und geschultes Servicepersonal das Gerät öffnen. Das Gerät muss sofort ausgeschaltet und der Netzstecker herausgezogen werden. Die Ursachenermittlung oder Fehlerbeseitigung darf nur durch Sachkundige erfolgen.

Fehler	Mögliche Ursache	Massnahmen durch Bedienungs- oder Servicepersonal
Kein Aufheizen Betriebsanzeigelampe (grün) ist AUS	Keine Stromzufuhr	Prüfen Sie, ob das Gerät mit dem Stromnetz verbunden ist (Netzkabel eingesteckt), Sicherungen prüfen
Kein Aufheizen	Auslösung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers	Sollte der Sicherheits-Temperaturbegrenzer auslösen und die Beheizung abschalten, darf das Wiedereinschalten nur nach Feststellung der Ausfallursache und deren Beseitigung erfolgen! „Um den Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einzuschalten, muß der Knebel entfernt werden (siehe Punkt 3.2). Nachdem das Gerät abgekühlt ist, kann der rote Entriegelnknopf ohne Gewalteinwendung betätigt werden. Ein Wiedereinschalten beim nicht genügend abgekühlten Gerät kann zur Beschädigung des Sicherheits-Temperaturbegrenzers führen.
	Hinweis Der Fühler befindet sich an der Heizung und kann durch örtliche Erwärmung dieses Bereiches durch einen Fön o.ä. beeinflusst werden.	Der Sicherheits-Temperaturbegrenzer löst auch aus, wenn die Umgebungstemperatur unter 0°C sinkt, was bei manchen Aufstellungsorten, wie z.B. in Verkaufswagen, möglich ist. Vor dem Wiedereinschalten muss der Fühler dann erst auf 20°C erwärmt werden. Erst dann lässt sich der Sicherheits-Temperaturbegrenzer wieder einschalten. (siehe Punkt 3.2)
	Temperaturregler in AUS-Position	Temperaturregler -Drehknopf in EIN-Position drehen
	Elektro-Friteuse defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Ungenügende Heizleistung bzw. keine Heizleistung	Heizung defekt!	
	Eine Phase fehlt	Prüfen Sie die Sicherungen.
	Elektro-Friteuse defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker.

Keine Reaktion auf Drehen des Hauptschalters	Temperaturregler defekt	Kontaktieren Sie Ihren Lieferanten für Reparaturservice. Ziehen Sie den Netzstecker heraus
Heizleistung stellt innerhalb von Minuten an und ab.		

Bei einem Austausch von Bauteilen sind immer Originalteile nach der gültigen Ersatzteilliste zu verwenden und die vorhandenen oder neue, gleiche Verbindungselemente einzusetzen; dies gilt auch für die Montage von äußeren Gehäuseteilen, wie z.B. dem Bodenblech nach einem Wechsel der Netzanschlussleitung.

10 Reinigung

Regelmäßiges Reinigen der Friteuse trägt zu einer Verlängerung der Lebensdauer bei.

Liste für Reinigungsmittel für bestimmte Verschmutzungsarten:

Verschmutzungsart	Reinigungsmittel
Leichte Verschmutzung	Feuchtes Tuch (Scotch) mit etwas Industrieküchen-Reinigungsmittel
Fetthaltige Flecken (Saucen, Suppen,...)	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant, Sida, Wiener Klak Pudol System Pflege
Kalk- und Wasserflecken	Polychrom Sigolin chrom, Inox crème Vif Super-Reiniger Supernettoyant
Stark schimmernde, metallische Verfärbungen	Polychrom Sigolin chrom
Mechanische Reinigung	Nicht kratzender Schwamm

Kratzende Reinigungsmittel, Stahlwolle oder kratzende Schwämme dürfen nicht verwendet werden, da sie die Oberfläche beschädigen können.

Zur Reinigung der Heizelemente keine Stahlbürste verwenden. Es ist verboten, die Heizelemente durch Abbrennen zu reinigen (Trockenlauf). Bei Missachtung wird jeder Garantieanspruch abgelehnt.

Rückstände von Reinigungsmitteln müssen vom mit einem feuchten Tuch (Scotch) entfernt werden, da sie beim Aufheizen korrodieren können. Ein fachgerechter Unterhalt des Gerätes bedingt eine regelmässige Reinigung, sorgfältige Behandlung und Service.

Es dürfen keine Flüssigkeiten in das Gerät gelangen!
Die Friteuse darf nicht mittels Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger abgespritzt werden.

10.1 Austausch des Frittierfettes bzw. Öls

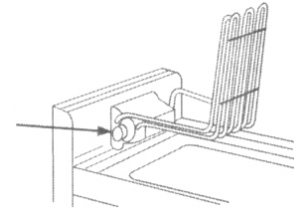
Vor dem Ablassen des Fettes, Gerät sachgemäß ausschalten. Zum Ablassen ist ein geeigneter Auffangbehälter unter bzw. vor dem Auslasshahn zu stellen. Fett im warmen Zustand durch langsames Öffnen des Ablasshahnes in den Auffangbehälter ablaufen lassen.



Verbrennungsgefahr durch auslaufendes heißes Fett!

10.2 Reinigen der Friteuse

- Zur Reinigung Fritierkorb aus der Wanne entfernen
- GrobSieb über der Heizung entnehmen.
- Heizkörper bis zur senkrechten mit dafür vorgesehenen Hebel aus dem Becken schwenken.
- Gerät mit warmen Wasser und handelsüblichen Geschirrspülmittel gründlich reinigen.
- Gerät trockenreiben und darauf achten, dass in der Wannenablauföffnung kein Wasser zurück bleibt.
- Heizkörper bis zur waagerechten mit dafür vorgesehenen Hebel wieder in das Becken schwenken.
- GrobSieb zurück über die Heizung legen. Fritierkorb in die Wanne zurücklegen.



11 Unterhalt

Der Anwender muss sicherstellen, dass alle Komponenten, die für die Sicherheit relevant sind, jederzeit einwandfrei funktionstüchtig sind. Das Gerät muss mindestens einmal jährlich durch einen ausgebildeten Techniker Ihres Lieferanten geprüft werden.

Achtung
Gerät nicht öffnen!
Gefährliche Spannung!

Das Gerät darf nur von ausgebildetem Service-Personal geöffnet werden.

12 Entsorgung

Bei Beendigung der Lebensdauer des Gerätes muss dieses fachgerecht entsorgt werden.

Vermeiden Sie Missbräuche:

Das Gerät darf nicht durch unqualifizierte Personen benutzt werden. Vermeiden Sie, dass das zur Entsorgung bereitgestellte Gerät wieder in Betrieb genommen wird. Das Gerät besteht aus gebräuchlichen elektrischen, elektromechanischen und elektronischen Bauteilen. Es werden keine Batterien verwendet. Der Anwender ist verantwortlich für die fachmännische und sichere Entsorgung des Gerätes. Es werden keine Batterien verwendet.

Hinweis zur Entsorgung

Geräte, die zu diesem Zweck bestimmt sind, können an uns zur Entsorgung geschickt werden. Es werden nur ausreichend frankierte Pakete von uns angenommen.



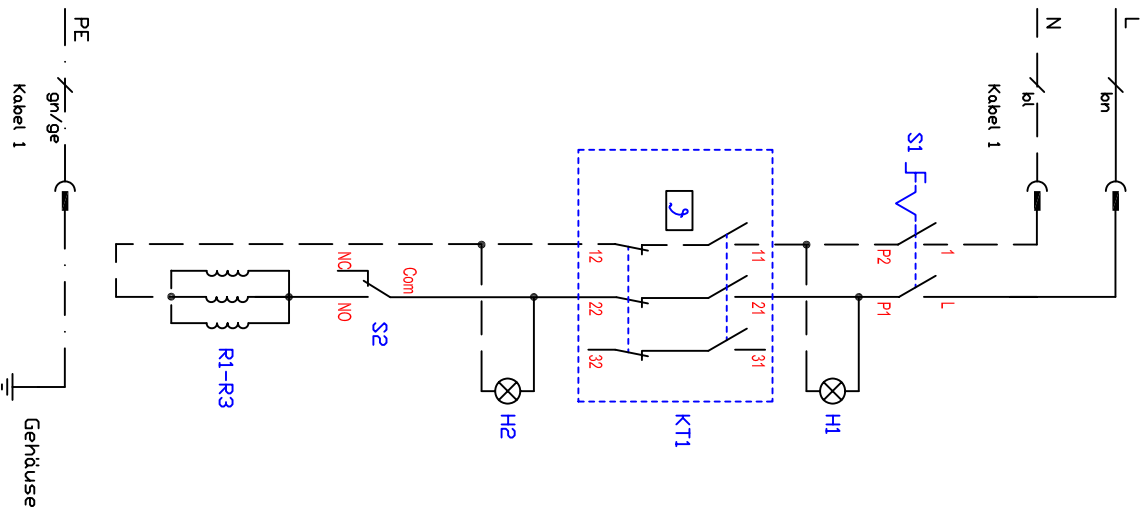
Lieferanschrift:

Pentagast eG

Philipp-Reis-Str. 9 – D-36093 Künzell

Tel.: 049(0)661/93483-0; Fax.: 049(0)661/93483-25

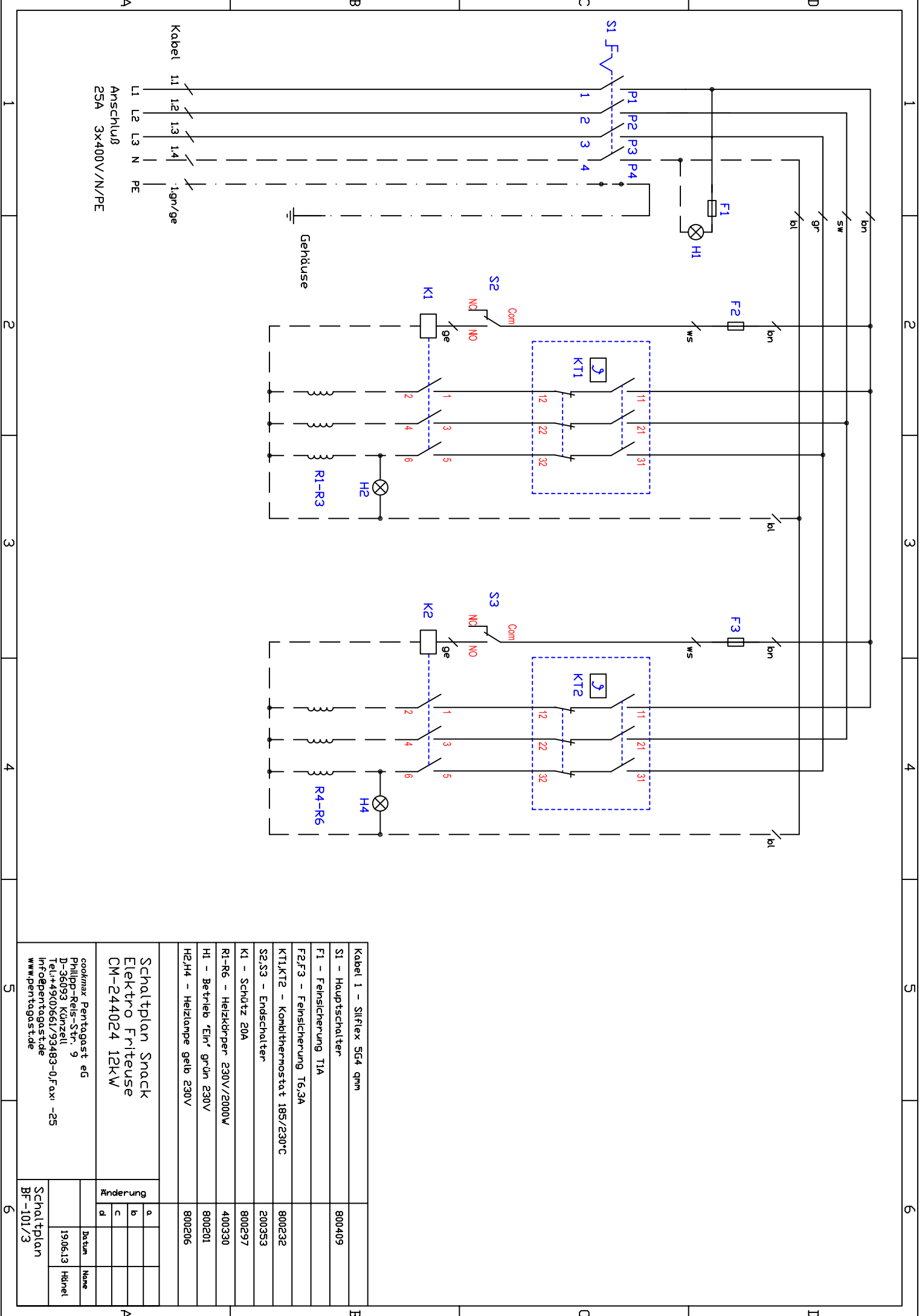
E-Mail: info@pentagast.de



Kabel 1 - Silflex 3G2,5 qmm	013.00023
SI - Hauptschalter	800405
KT1 - Kombithermostat 185/230°C	800232
S2 - Endschalter	200353
R1-R3 - Heizkörper 230V//1100W	400329
H1 - Betrieb 'Ein' grün 230V	800201
H2 - Heizlampe gelb 230V	800206
Schaltplan Snack Elektro Friteuse CM-244022 3,2kW	
cookmax Pentagast eG Philipp-Reis-Str. 9 D-36093 Künzeil Tel.: +49(0)661/93483-0, Fax: -25 info@pentagast.de www.pentagast.de	

Änderung		Datum	Name
a	b		
d	c	19.06.13	Hinkel

Schaltplan
BF-101/1



Kabel 1 - Silflex 5G4 qmm		
S1 - Hauptschalter		800409
F1 - Feinsicherung T1A		
F2,F3 - Feinsicherung T6,3A		
K1,K2 - Kombithermostat 185/230°C		800232
S2,S3 - Endschalter		200353
K1 - Schütz 20A		800297
R1-R6 - Heizkörper 230V/2000W		400330
H1 - Betrieb 'Ein' grün 230V		800201
H2,H4 - Heizlampe gelb 230V		800206

Schaltplan Snack
Elektro Friteuse
CM-244024 12kW

cookmax Pentagast eG
Philipp-Reis-Str. 9
D-36093 Künzeil
Tel.: +49(0)661/93483-0, Fax: -25
info@pentagast.de
www.pentagast.de

Änderung		Datum	Name
a	b		
d	c		
Schaltplan		19.06.13	Hinkel
BF-101/3			

14 Ersatzteilliste

Anzahl / Pieces			Artikelnummer Item number	Beschreibung	Description
244022	244023	244024			
1	1	1	800201	Lampe Grün 250 V	Indicator light Green
1	1	2	800206	Lampe Orange 250 V	Indicator light Orange
1	1	2	-	Knebel 0-185°C Max	Knob 0-185°C Max
1	1	1	-	Knebel Hauptschalter	Knob Main Switch
1	1	2	400339	Sieb über Heizung	Sieve
1	1	2	400402	Rosette am Ablaufhahn	-
1	1	2	400403	Ablaufhahn 3/4"	Drain valve 3/4"
1	1	2	BFKSNK	Nudelkorb 102x140x160	Pasta basket 102x140x160
4	4	4	500307	Fuß	Feet
-	3	6	400330	Heizung 2,0 kW	Heating element
3	-	-	400329	Heizung 1,07 kW	Heating element
1	1	2	800232	Kombi-Thermostat 185°/230°C	Combi thermostat 185°/230°C
-	1	1	800409	Hauptschalter 4-polig	Main switch
1	-	-	800405	Hauptschalter 2-polig	Main switch
-	1	2	800297	Relais	Relais
1	1	2	200353	Endschalter	switch

